

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Факультет агротехнологій та екології



Кафедра харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

за ОПП «Харчові технології»
першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
для здобувачів ВО другого курсу денної форми навчання

Запоріжжя, 2022

Методичні рекомендації з проходження виробничої практик за ОПП «Харчові технології» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти спеціальності «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» для здобувачів другого курсу денної форми навчання. – Запоріжжя, 2022. – 23 с.

Укладачі: к.т.н., доцент Надія Загорко
д.т.н., професор Марина Сердюк

Рецензент: д.т.н., професор Кирило Самойчук, професор кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика

Методичні рекомендації з проходження виробничої практики за ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ВО другого курсу денної форми навчання затверджені на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від « 29 » серпня 2022 року
Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор  Олесья ПРІСС

Методичні рекомендації з проходження виробничої практики за ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів ВО другого курсу денної форми навчання СХВАЛЕНО методичною комісією факультету АТЕ
Протокол № 1 від “ 31 ” 08 2022 року

Голова, доцент  Любов ЗДОРОВЦЕВА

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	4
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ	6
3. РОЗПОДІЛ РОБОЧИХ ДНІВ І ЗМІСТ ПРАКТИКИ.....	11
4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	12
5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ.....	16
6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ	17
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	20
Додаток А	21
Додаток В.....	23

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Професійно-практична підготовка здобувачів на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, освіти, культури, торгівлі і державного управління процесу є невід'ємною частиною процесу підготовки спеціалістів у ВНЗ, а також є ефективною формою закріплення знань, набутих при навчанні в ВНЗ.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 8.04.1993 р. №93 та Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України за кордоном», затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 15.06.2005 р. №264 та Положення про проведення практик студентів Таврійського державного агротехнологічного університету практика студентів проходить на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, які є юридичними та фізичними особами й відповідають вимогам програми.

Метою виробничої практики є оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності, управління на базі теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах.

Завданнями виробничої практики є:

- закріплення і поглиблення теоретичних знань з вивчених дисциплін;
- адаптація здобувачів до реальних умов виробничої діяльності та створення можливостей для майбутнього працевлаштування;
- ознайомлення із функціональними обов'язками спеціалістів різних рівнів;
- оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності

підприємства.

У результаті проходження виробничої практики здобувач вищої освіти повинен сформувати такі програмні компетентності:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Оволодіння програмними компетентностями дозволить:

- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;
- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ВИРОБНИЧОЮ ПРАКТИКОЮ

Здобувачів направляють на виробничу практику згідно з наказом по університету. Наказом визначається вид практики, терміни та місце її проходження, розподіл та закріплення студентів за керівниками практики від кафедри тощо. Терміни, тривалість та точна дата практики визначається навчальним планом підготовки фахівців за відповідним освітнім рівнем.

Якщо за певних поважних причин здобувач не може пройти виробничу практику у заплановані терміни, у проекті наказу окремим пунктом вказується термін позапланової практики, прізвища здобувачів та підстава перенесення термінів практики. Для перенесення термінів проходження виробничої практики повинні бути офіційно узгоджені та оформлені відповідні дозволи. З будь-яких причин не узгоджених з університетом перенесення термінів практики не дозволяється.

Зміна бази практики можлива лише з поважних причин і лише до початку виробничої практики. Рішення про можливість зміни бази практики приймає завідувач кафедри. Самостійно змінювати місце практики студент не має права. У разі самостійної зміни місця практики, нез'явлення до місця практики без поважних причин вважають, що здобувач не виконав навчального навантаження і може бути відрахований з університету.

Методичне керівництво практикою здійснює кафедра університету «Харчові технології та готельно-ресторанна справа». Перед відбуттям на практику кафедрою проводиться консультація-інструктаж, на якій здобувачів знайомлять з програмою виробничої практики, порядком її проходження, вимогами до складання звіту про проходження практики тощо.

Порядок направлення здобувачів ВО на практику

Перелік баз практики визначається університетом відповідно до пропозицій установ-замовників, а також побажань здобувачів щодо вибору

об'єкту практики, які погоджуються прийняти їх на практику та створювати відповідні умови для проходження виробничої практики і виконання її програми.

З базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності), які забезпечені висококваліфікованими кадрами та новітнім технічним оснащенням, а також відповідають вимогам програми, університет завчасно укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами. Вона може визначатися на період конкретного виду практики або на термін до п'яти років.

Щонайменше за 30 календарних днів до дати початку практики студентздобувачі розподіляються між базами практики кафедрою на основі централізованих баз виробничої практики. У випадку несвоєчасного подання здобувачами документів на кафедру розподіл та закріплення їх за відповідними базами практики здійснює відповідальний за виробничу практику по кафедрі.

За 3-5 робочих днів до закінчення семестру відповідальним за виробничу практику здійснюється проведення настановних зборів, де передбачається:

- надання здобувачу повного пакету необхідних документів (щоденник практики, графік проходження практики, навчальну програму та методичні вказівки до проходження практики тощо);

- отримання інструктажу та ознайомлення з вимогами практики;

- отримання інструктажу з охорони праці та техніки безпеки.

Обов'язки керівників виробничої практики від кафедри

До керівництва виробничою практикою здобувачів залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

Основними обов'язками відповідальних за виробничу практику від кафедри є:

- оцінка стану та відповідності баз практики основним вимогам та їх готовності для прийняття здобувачів;
- своєчасне формування переліку баз практики для здобувачів;
- розподіл та закріплення здобувачів кафедри за відповідними базами практики;
- проведення інструктажу здобувачів (у тому числі з техніки безпеки та охорони праці) та надання їм необхідних документів перед відправленням на базу практики;
- забезпечення здобувачів необхідними документами (програма практики, щоденник практики, методичні вказівки тощо);
- надання студентам індивідуальних завдань та інших вказівок для проходження виробничої практики;
- консультування здобувачів щодо термінів і порядку проходження практики, оформлення документів з практики та захисту звіту;
- здійснення контролю за проходженням практики здобувачами;
- своєчасне проведення звітної конференції з захисту практики;
- підготовка і подання завідувачу кафедри, завідувачу відділом практики письмового звіту про проходження практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практичної підготовки здобувачів для розгляду на засіданні кафедри.

Обов'язки керівників виробничої практики від підприємства (бази практики)

Керівництво здобувачами-практикантами на робочих місцях здійснюється кваліфікованими спеціалістами, призначеними наказом про прийняття здобувачів на практику.

У обов'язки керівників практики від бази практики входить:

- організація робочого місця і створення необхідних умов для проходження практики згідно з графіком;
- надання здобувачам необхідної звітної документації, нормативних та інших матеріалів;
- контроль виконання індивідуальних завдань та програми практики в цілому;
- відгук та оцінка роботи здобувачів на практиці.

Обов'язки здобувачів-практикантів

При проходженні виробничої практики здобувачі університету зобов'язані:

- своєчасно подати на кафедру документи встановленого зразка для оформлення на практику;
- одержати від керівника практики консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно (не пізніше зазначеної дати) прибути на базу практики;
- суворо дотримуватись режиму робочого дня, правил внутрішнього розпорядку, охорони праці, техніки безпеки, які діють на базі практики;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики, зазначені у індивідуальному графіку проходження практики та вказівками безпосереднього керівника;
- виконувати завдання керівника практики на відповідних ділянках, на яких проходить практика щодо практичного опанування програми практики;
- вести систематизовані записи у щоденнику практиканта;
- оформити результати виконаної роботи у звіті про проходження виробничої практики відповідно до встановлених і діючих вимог університету до структури та оформлення звіту;

– своєчасно надати на кафедру звітні документи та у належний термін захистити матеріали практики, перед відповідною комісією на підсумковій (звітній) конференції.

3. РОЗПОДІЛ РОБОЧИХ ДНІВ І ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Календарний план проходження виробничої практики на харчових та переробних підприємствах.

№ п/п	Зміст практики	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою підприємства. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.	1
2	Характеристика підприємства як суб'єкта підприємницької діяльності	1
3	Вивчення організації технологічних процесів виробництва харчової продукції на підприємстві	до 5
4	<p>Практична діяльність на підприємстві:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в складських приміщеннях приймання сировини; - в основних цехах виробництва продукції, передача та її облік у складах готової продукції; – допоміжних підрозділах. <p>Ознайомлення з роботою:</p> <ul style="list-style-type: none"> – енергозабезпечуючої служби (служби головного енергетика); – ремонтної (служби головного механіка); – логістичними підрозділами; - холодильними цехами; - відділом контролю сировини, технологічних процесів та готової продукції; - відділ охорони праці. 	15
5	Оформлення результатів проходження практики	1

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

1. Загальна характеристика харчового, переробного підприємства.

1.1. Нормативно-правове регулювання діяльності:

Дати загальну характеристику харчового підприємства за таким планом:

- назва, юридична адреса, місце знаходження підприємства, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, потужність, режим роботи, структурні підрозділи;
- основні напрямки діяльності підприємства, характеристика та асортимент виробляємої продукції, перелік додаткових послуг;
- штатний розклад, посадові інструкції працівників;
- структура управління підприємством;

2. Організаційно-управлінська структура виробництва і функціональні обов'язки органів управління:

- основні служби підприємства, їх характеристика, взаємозв'язок, організація їх роботи;
- структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розклад, посадові інструкції виконавців;
- функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу. Вивчення внутрішньої організаційної структури управління підприємства, організації: визначення вищого, середнього і низового ланцюгів та їх функціональне призначення; вертикальні та горизонтальні зв'язки в структурі управління підприємства.
- прийоми ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій у трудовому колективі.
- організація охорони праці та соціального захисту працівників

підприємства;

- функціональні обов'язки директора, головного інженера, інженера-технолога, завідувача виробництвом, майстра;
- організація контролю якості сировини, технологічних процесів та готової продукції.

3. Загальна характеристика виробничих підрозділів та організація виробництва:

- склад основних функціональних груп приміщень, організація раціональних технологічних горизонтальних і вертикальних взаємозв'язків;
- просторова структура підприємства, функціональна схема приміщень;
- характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній.
- організація технологічних процесів виробництва;
- порядок розробки та затвердження рецептур, технологічної документації на продукцію на підприємстві;
- характеристика метрологічного, механічного, теплового, холодильного устаткування, що використовується у структурних підрозділах підприємства;
- характеристика існуючої системи організації праці, розподіл праці та сумісництво роботи.

5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт з практики повинен відповідати програмі практики та оформлюється протягом періоду проходження практики.

Звіт виконується на папері формату А4 (210×297 мм). Поля: ліворуч – 20 мм, праворуч – 1,5 мм, зверху – 20 мм, знизу - 20 мм., інтервал -1,5, шрифт Times New Roman, кегль - 14 Пт. Текст пишеться на одній стороні аркуша. Робота повинна бути виконана друкованим способом. Обсяг роботи – 20-25 сторінок (без додатків).

До тексту звіту додаються відповідні додатки (посадові обов'язки, штатний розклад, графіки, таблиці, бланки документів тощо). Додатки оформлюються як продовження звіту на наступних сторінках.

Складові звіту з практики:

1. Щоденник проходження практики
2. Звіт
 - 2.1 Титульний лист
 - 2.2 Основна частина
 - 2.3 Список використаної літератури
 - 2.4 Додатки (статистичні матеріали, фінансові звіти, схеми, нормативно-правові документи).

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання.

Загальна і характерна форма звітності здобувача за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики, а також керівником практики від кафедри. Письмовий звіт разом з щоденником та іншими документами, подається на перевірку керівнику практики.

Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші. Оформлюється звіт за вимогами, які містяться у програмі практики.

При оцінці роботи здобувача на практиці береться до уваги його характеристика, надана керівником практики від підприємства. У відгуку повинна бути характеристика здобувача як фахівця, що володіє знаннями, вміннями і навичками для вирішення практичних завдань у професійній діяльності на рівні підприємства (об'єднання) і його підрозділів; вказані недоліки й пропуски в підготовці фахівця, здатність його до творчого

мислення в організаторській і управлінській діяльності, ініціативність та дисциплінованість. У відгуку можуть бути зазначені недоліки в проходженні практики і надана оцінка виконаних здобувачем робіт.

№	Об'єкт оцінки	Максимальна кількість балів, яку може одержати студент
1	Оцінювання звіту з практики (відповідність змісту практики завданням) роботи	55
2	Оформлення звіту	15
3	Захист практики	30
Всього		100

Критерії оцінювання звіту з практики (0-55 балів):

- 1) ступінь розкриття практичних аспектів діяльності підприємства у відповідності до програми практики;
- 2) логічний взаємозв'язок викладеного матеріалу;
- 3) наочність та якість ілюстративного матеріалу;
- 4) ступінь самостійності проведеного дослідження;
- 5) відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.

Критерії оцінювання оформлення звіту (0-15 балів):

- 1) відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам;
- 2) наявність у додатках до звіту самостійно складених документів;
- 3) наявність у додатках документів від підприємства, що підтверджують аргументованість зроблених висновків у звіті з практики.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка національна	Оцінка ECTS	Визначення ECTS	Кількість балів з
Відмінно	A	Проходження практики в повному об'ємі, глибокі знання матеріалу та складання звіту у повному обсязі	90-100
Добре	B	Тверді знання з практики з незначними погрішностями	82-89
	C	Впевнені знання ключових положень курсу практики з несуттєвими недоліками	75-81
Задовільно	D	Освоєння курсу програми практики в основному за наявності обмеженої кількості істотних помилок в звітах	67-74
	E	Мінімально достатні знання з проходження практики зі значними недоліками	60-66
Незадовільно	FX	Непрохідні знання програмного курсу практики	35-59
	F	Майже відсутні знання по практиці та відсутність звітів Необхідний повторний курс практики	0-34

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипко Л.В. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. / Л.В. Баль-Прилипко, К.: КВІЦ, 2010. - 468 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. /Л.Г. Винникова. - К.: Инокс, 2006. - 599 с.
3. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.В. Віннікова. - Ізмаїл: СМІЛ, 2000. -172 с.
4. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. / Г.І. Гончаров. - К.: НУХТ, 2003. - 160 с.
5. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта. – 2006. – 640 с.
6. Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб./ О.А. Коваль. - К.: Основа, 2002. -80 с.
7. Валуйко Г.Г.Технологія вина. /Г.Г.Валуйко, В.А. Домарецький, В.О.Загоруйко.
8. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. К.: «ІНКОС», 2004. 224 с.
9. Вітвіцький В. В. Методичні положення та норми продуктивності на виробництво етилового спирту, горілки і лікєро-горілочаних напоїв / В. В. Вітвіцький, А.А. Нечипорук, В. І. Ковальчук та ін. Київ : Фенікс, 2007. 255 с.
- 10.10.Технологічний регламент виробництва лікєро - горілочаних виробів. Київ. 1998. 436с.
- 11.Рибак Г.М. Довідник по переробці плодів і ягід. К.: «Урожай» 2010. 180с.
- 12.Бердичевський Х., Карсенін В.І. Технологія виробництва спиртних напоїв. Київ. Вища школа. 2009. 232с.

13. Кюрчева Л.М. Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: Навч. посібник для самостійної роботи студентів / Л.М. Кюрчева, О.В. Григоренко, С.В. Кюрчев. - Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні. - 2013. - 126 с.
14. Гвоздєв О.В. Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 1. Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович. - Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», - 2012. - 532 с.
15. Гвоздєв О.В. Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 2. Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович. - Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», - 2012. - 464 с.
16. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальне видання / М.І. Машкін, Н.М. Париш. - К.: Вища освіта. - 2006. - 351 с.
17. Подпрятів Г.І. Технологія виробництва борошна, круп та олії / Г.І. Подпрятів, Л.Ф. Скалецька. - Київ: НАУ. - 2000. - 202 с.
18. Хомічак Л. Передові технології виробництва цукру // Харчова і переробна промисловість: Щомісячний науково-виробничий журнал Жержпрому, Нац.університет харчових технологій та ТОВ «Укроагропак». - К.: 2007. - №4. - С. 20-23.
19. Данькевич О.Г. Перспективи бурякоцукрового виробництва в Україні // Збірник наукових праць НУХТ. Економіка. №23, 2007. - Київ: НУХТ, 2007. - 155с.
20. Оперативно-статистичні матеріали цукровиків України «Бурякоцукровий комплекс України» - К.: «Цукор України», 2012. - 201с. ISBN 978-966-2044-53-9.

21. Коленська М.Ю. Оцінка діяльності та перспективи розвитку цукробурякового виробництва України / М.Ю. Коленська, А.В. Доронін. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/portal/chem_biol/Agroin/2010_7-9/DORONIN.pdf
22. Лиськов В.В. Формування ефективної структури цукрової промисловості України. – К.: Ін-т економіки НАН України, 2000. – 210 с.
23. Пузік Л.М., Пузік В.К. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. Л.М. Пузік, В.К. Пузік; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х. : ХНАУ, 2013. 312 с.
24. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Г.П. Жемела, В.І. Шемавн'юв, О.М. Олексик. Полтава, 2003. 420 с.
25. Технологія сушіння плодів та овочів: Конспект лекцій для студ. спец. 7.091706 ден. та заочн. форм навчання. Уклад.: О.С. Бессараб, В.В. Шутюк. К.: НУХТ, 2002. 84 с.
26. Подпрятів Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К.: Аграрна освіта, 2014.– 393 с.
27. Подпрятів Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К. : Центр інформаційних технологій, 2010. 495 с.
28. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Умань, 2005. 614 с.
29. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. - К.: Вища освіта. - 2006. - 640 с.
30. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. - Колос, 2001.-576 с.

31. Богомолов О.В. Технологія переробки продукції тваринництва / О.В. Богомолов, Ф.В. Перцевий, О.М. Сафонова та ін. – Харків: Видавництво Навчально-методичного центру заочного навчання с.-г. вузів України. – 2001. – 241 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>.
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС.
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.
6. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення Офіційний веб-сайт <http://www.tsatu.edu.ua/> містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.
7. Читальна зала, яка забезпечена вільним доступом до мережі Інтернет. Електронний інституційний репозитарій elarTSATU

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид і назва практики)

студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет _____

Кафедра _____

освітньо-кваліфікаційний рівень _____

напрямок підготовки _____

спеціальність _____

(назва)

_____ курс, група _____

Зміст і види роботи

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики										Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												

Робочі записи під час практики

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО
Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

ЗВІТ
з проходження виробничої практики

Здобувач _____ (І.П)

Група _____

Керівник практики від університету
ІІІ

Керівник від бази практики
ІІІ

Запроріжжя, 2022